KSB1575

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID®

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the attached Product Registration Card.





Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com.**
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

TABLE OF CONTENTS

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Blender. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________________________

Store Name ______________________________

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.

12. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
14. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
15. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 Volts A.C. only

Frequency: 60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.



PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

Lid with ingredient cup

BPA Free pitcher

Stainless steel blade

Speed selection buttons

Clean touch control pad

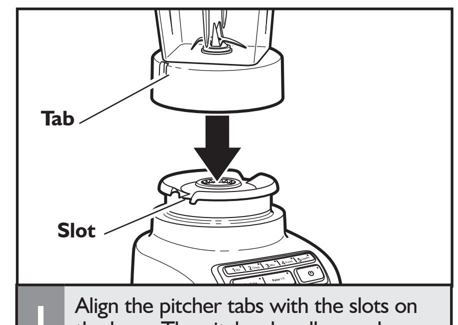
Die-cast metal base

ASSEMBLING THE BLENDER

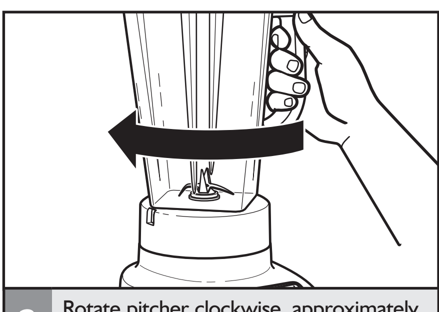
Preparing the Blender for use

Before First Use

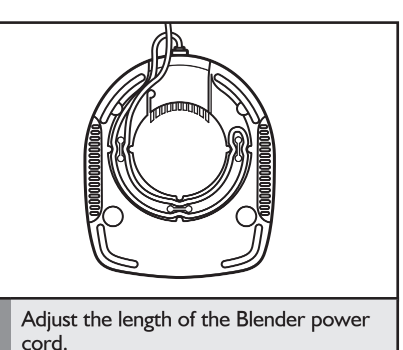
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



1 Align the pitcher tabs with the slots on the base. The pitcher handle may be on the right or left side of the blender base.



2 Rotate pitcher clockwise, approximately 1/8 turn until pitcher clicks into place.



3 Adjust the length of the Blender power cord.

4 Put lid on pitcher.

NOTE: When properly positioned, pitcher will rest completely on Blender base. If not, repeat steps 1 and 2.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

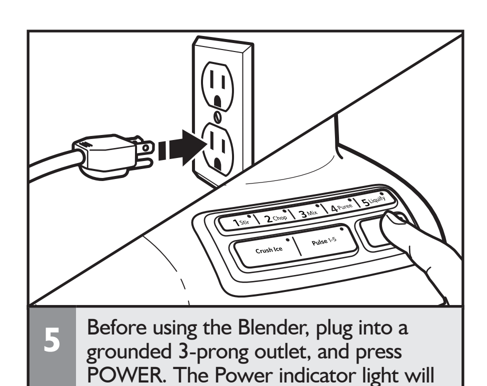
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

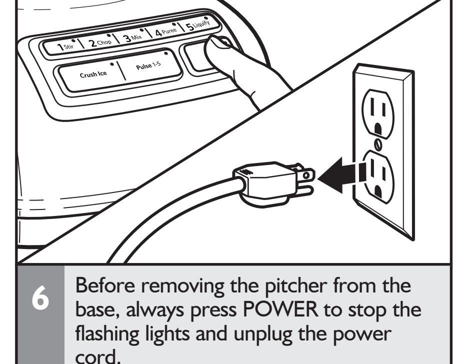
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



5 Before using the Blender, plug into a grounded 3-prong outlet, and press POWER. The Power indicator light will flash when ready.



6 Before removing the pitcher from the base, always press POWER to stop the flashing lights and unplug the power cord.

Using the Blender

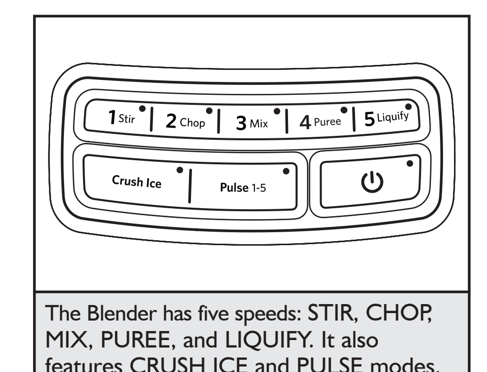
Before Use

While the Blender Power indicator light or the PULSE mode indicator light is blinking:

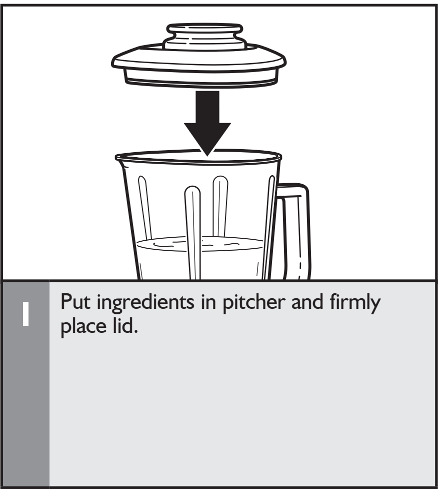
- Do not interfere with blade movement.

- Do not remove pitcher lid.

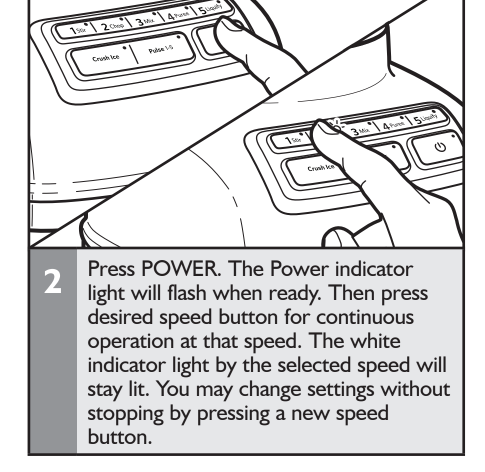
Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly locked onto the Blender base.



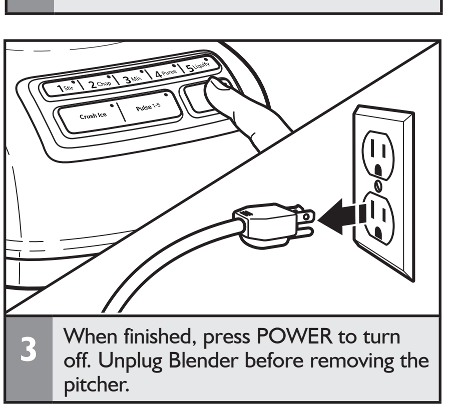
The Blender has five speeds: STIR, CHOP, MIX, PUREE, and LIQUIFY. It also features CRUSH ICE and PULSE modes.



1 Put ingredients in pitcher and firmly place lid.



2 Press POWER. The Power indicator light will flash when ready. Then press desired speed button for continuous operation at that speed. The white indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping by pressing a new speed button.



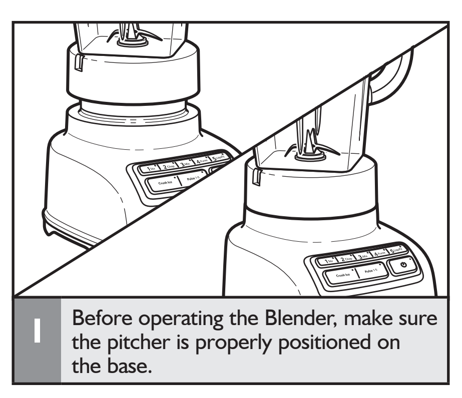
3 When finished, press POWER to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

NOTE: The Blender will operate only when pressing the POWER button (Power LED will flash) before selecting the desired speed.

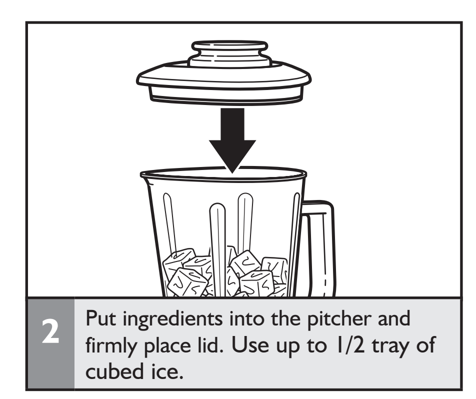
IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, do not fill to the top of the pitcher, and operate only on STIR speed. Remove center cap and place towel over lid.

Crushing ice

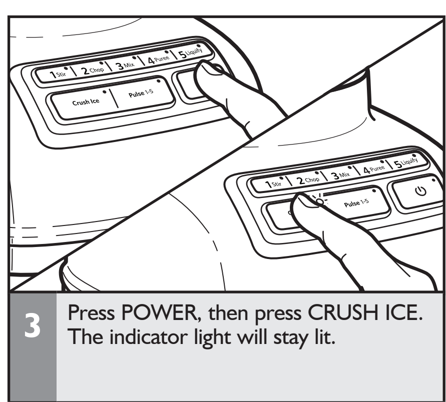
Your Blender offers a CRUSH ICE feature. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



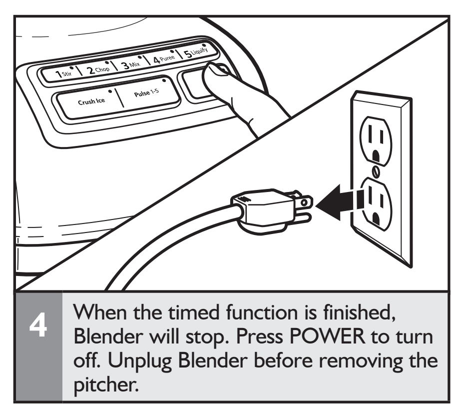
1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



2 Put ingredients into the pitcher and firmly place lid. Use up to 1/2 tray of cubed ice.



3 Press POWER, then press CRUSH ICE. The indicator light will stay lit.



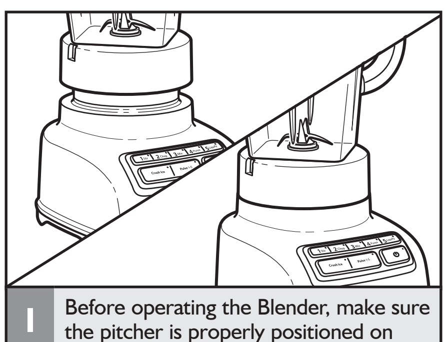
4 When the timed function is finished, Blender will stop. Press POWER to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

TIP: Process up to 1/2 standard ice cube tray or 6 to 7 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when Blender is off. The CRUSH ICE feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

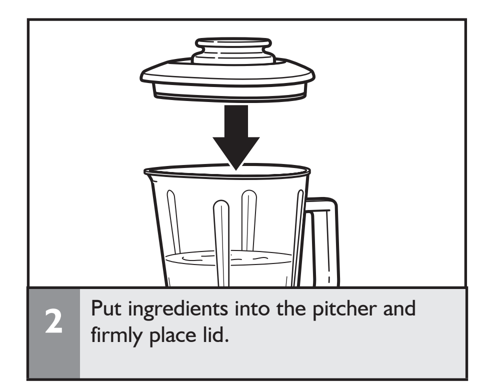
OPERATING THE BLENDER

Using PULSE mode

Your Blender offers a PULSE mode, which allows a “Pulse-at-any-speed” feature.

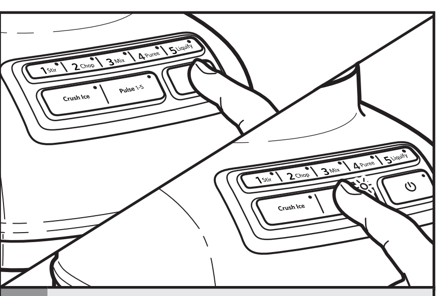


1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

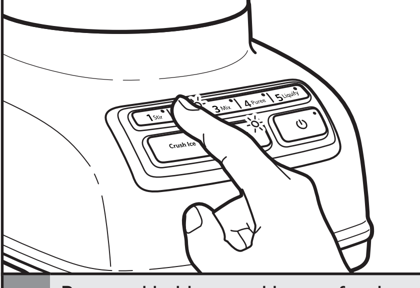


2 Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

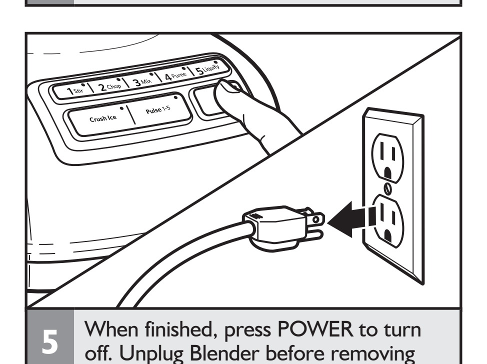
NOTE: PULSE mode will not work with the CRUSH ICE feature.



3 Press POWER, then press PULSE. The indicator lights above the Pulse button and all five speeds will blink to indicate that all five speeds are in the PULSE mode.



4 Press and hold a speed button for the desired length of time. Both the speed button and PULSE mode indicators will stay lit when pulsing. Blending will stop when Pulse button is released and the Pulse indicator will resume blinking. To pulse again at another speed, just press and hold the desired speed button.



5 When finished, press POWER to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

Using the Blender pitcher ingredient cup, and Soft Start blending feature

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at STIR, CHOP, or MIX speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cup, and place a towel over the lid. Operate only on STIR speed. Do not use PULSE with the CRUSH ICE feature, or for hot liquids.

- The Soft Start blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the PULSE mode or CRUSH ICE features.

Speed control guide

Item	Speed
Blended ice drink	Crush Ice, 5 Liquify
Cheesecake	5 Liquify
Chopped fruits	Pulse, 2 Chop
Chopped vegetables	Pulse, 2 Chop
Cream cheese-based spread	1 Stir
Cream soup	1 Stir
Crushed/chopped ice	Crush Ice
Dip	1 Stir
Finely chopped fresh fruits	Crush Ice
Finely chopped fresh vegetables	Crush Ice
Fluffy gelatin for pie/desserts	5 Liquify
Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)	Crush Ice
Frozen yogurt-based drink	5 Liquify
Fruit juice from frozen concentrate	1 Stir, 3 Mix
Fruit-based drink (thin)	Crush Ice, 5 Liquify
Fruit-based drink (thick)	Crush Ice, 1 Stir
Fruit-based sauce	1 Stir
Grated hard cheese	5 Liquify

Item	Speed
Gravy	3 Mix
Ice milk-based drink	Crush Ice, 5 Liquify
Meat salad for sandwich filling	Pulse, 2 Chop
Mousse	5 Liquify
Oatmeal	4 Puree
Pancake batter	3 Mix
Pesto	2 Chop
Pureed fruit/Baby food	4 Puree
Pureed meat/Baby food meat	4 Puree
Pureed vegetables/Baby food vegetables	4 Puree
Salad dressing	3 Mix
Savory crumb topping	Pulse, 2 Chop
Sherbet-based drink	1 Stir, 5 Liquify
Smooth ricotta or cottage cheese	1 Stir, 3 Mix
Streusel topping	2 Chop
Sweet crumb topping	Pulse, 2 Chop
Sweet crunch topping	Pulse, 2 Chop
Vegetable-based main dish sauce	1 Stir
Waffle batter	3 Mix
White sauce	1 Stir

Quick tips

- If you're making beverages using ice, start with CRUSH ICE, then finish with Speed 5 LIQUIFY in order to produce a smoother texture.
- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at STIR to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired.
- If desired, remove center ingredient cup of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at STIR, CHOP, or MIX speeds.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is off. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at STIR. Increase to higher speeds, one at a time, if necessary.
- When blending hot foods or liquids, do not fill the blender pitcher to the top. Secure the lid, remove the center ingredient cup, and place a towel over the lid. Operate only on STIR speed. Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot foods or liquids.

How to...

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cup, and place a towel over the lid. Blend at STIR until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

Make cookie, cracker, or bread crumbs: Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter. Place in pitcher. In PULSE mode, cover and blend at CHOP, pulsing a few times, about 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

Make finer crumbs for pie and dessert crusts: Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter and place in the pitcher. In PULSE mode, cover and blend at LIQUIFY, pulsing a few times until reaching desired consistency, about 20 to 30 seconds.

Chop fruits and vegetables: Put 2 cups (475 mL) of fruit or vegetable chunks in pitcher. In PULSE mode, cover and blend at STIR, pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

Puree fruits: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked fruit in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 mL) fruit juice or water per cup (240 mL) of fruit. Cover and blend at PUREE about 5 to 10 seconds.

Puree vegetables: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked vegetables in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) broth, water, or milk per cup (240 mL) of vegetables. Cover and blend at PUREE about 10 to 20 seconds.

Puree meats: Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tablespoons (45 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (240 mL) of meat. Cover and blend on STIR 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE 10 to 20 seconds longer.

Take lumps out of gravy: If sauce or gravy becomes lumpy, place in the pitcher. Cover and blend at MIX until smooth, about 5 to 10 seconds.

Combine flour and liquid for thickening: Place flour and liquid in pitcher. Cover and blend at STIR until smooth, about 5 to 10 seconds.

Prepare white sauce: Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher. Cover, and blend at STIR until well-mixed, about 5 to 10 seconds. Pour into saucepan and cook as usual.

Make smoothies: Place liquids and frozen ingredients in pitcher first, then add other ingredients on top. Cover and blend on CRUSH ICE for 10 to 15 seconds, then LIQUIFY for 10 to 15 seconds, as desired.

TIPS FOR GREAT RESULTS

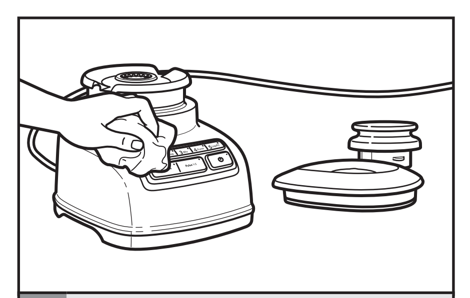
Prepare pancake or waffle batter from mix: Place mix and other ingredients in pitcher. Cover and blend at MIX until well-mixed, 10 to 20 seconds. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher as needed.

Grate cheese: Cut very cold cheese into 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUIFY about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at LIQUIFY for 10 to 15 seconds.

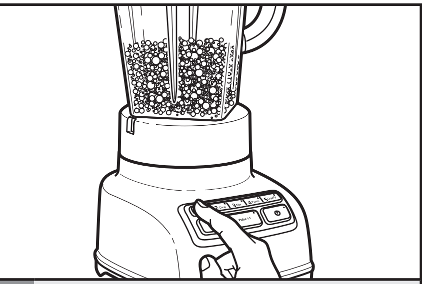
CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender

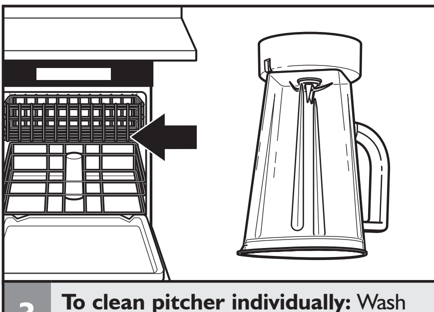
The Blender pitcher can be easily cleaned while still attached to the base, or individually.
- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



1 **To clean the Blender base, Clean Touch pad, cord, lids, and ingredient cup:** Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



2 **To clean the pitcher while attached to the base:** Keep the pitcher on the Blender base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher, press the STIR speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and rinse with warm water.

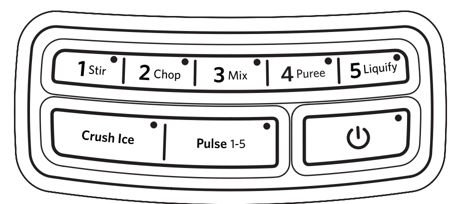


3 **To clean pitcher individually:** Wash pitcher in dishwasher on the top or bottom rack, flipped upside down. Or handwash with soapy water, rinse, and wipe dry.

IMPORTANT: Hand wash the lid and ingredient cup for best results.

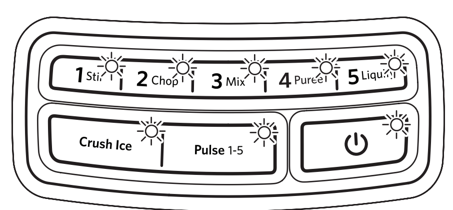
IMPORTANT: The Blender will not operate at any speed unless the POWER button is pressed first.

Blender does not operate when a setting is selected



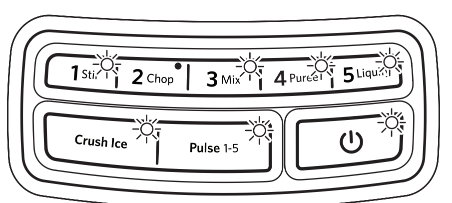
No indicator lights are lit.

Check to see if the Blender is plugged into a grounded 3-prong outlet. If it is, press POWER; then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and Press POWER. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.



All indicator lights are flashing at the same time.

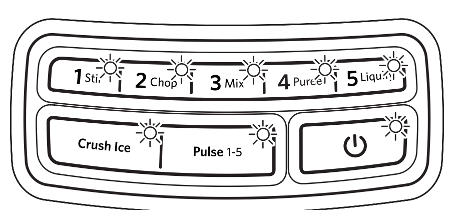
If Blender is plugged in, but nothing happens when POWER is pressed, and all indicator lights are flashing, the motor rotor may be locked. Press POWER; then unplug the Blender. Plug it back in; then press POWER and select the desired speed.



One indicator light is flashing alternately.

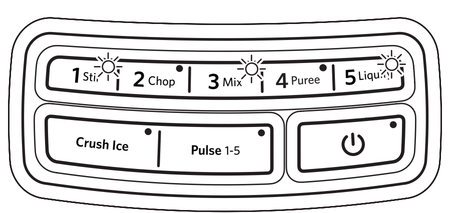
If the Blender is plugged in, but will not start and one light is flashing alternately from all the other indicator lights, the Blender may have a stuck key. Press POWER to turn off the Blender; then unplug the Blender. Plug the Blender back in and press POWER to turn back on to reset the stuck key.

Blender stops while blending



All indicator lights are flashing at the same time.

The Blender may be overloaded. If the Blender becomes overloaded when blending heavy ingredients, it will automatically shut off to avoid damage to the motor. Press POWER to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and divide contents into smaller batches. Adding liquid to the pitcher may also reduce the load on the Blender.



All indicator lights are flashing alternately.

The Blender may be jammed. If it is jammed, the Blender will stop running to avoid damage to the motor. Press POWER to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and, with a scraper, free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the pitcher.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact an authorized service center (see "Service and warranty" section).

KitchenAid® Blender Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Blender operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Blender. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when Blender is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Blender to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Blender operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Blender should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Blender should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Blender, use the carton and packing materials to pack up your original Blender. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Blender should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Blender should fail within the first year of ownership, take the Blender or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:
Customer eXperience Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Blender for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID®.

Français

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.





Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.kitchenaid.com.**
Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes, des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

PREUVE D’ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d’achat du mélangeur. La preuve d’achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d’utiliser le mélangeur, remplir et poster la carte d’enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.com. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l’éventualité improbable d’un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d’achat ______________________________

Nom de magasin ______________________________



Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**
⚠AVERTISSEMENT	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner le mélangeur si le cordon ou la prise de l'appareil est endommagé(e), si l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.



9. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou dommages au mélangeur. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont aiguisées. La manipuler avec précaution.
11. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
12. L'utilisation d'accessoires (y compris de boîtes de conserve) non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures corporelles.
13. Lorsqu'on mélange des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle à double battant.
14. Un témoin clignotant indique que l'appareil est prêt à l'utilisation – éviter tout contact avec les lames ou les pièces amovibles.
15. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 volts C.A. uniquement

Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires

Couvercle avec tasse à ingrédients

Récipient sans BPA

Lame en acier inoxydable

Boutons de sélection de vitesse

Clavier de commande tactile

Socle métallique coulé sous pression

1 Stir 2 Chop 3 Mix 4 Puree 5 Liquify

Crush Ice Pulse 1-5

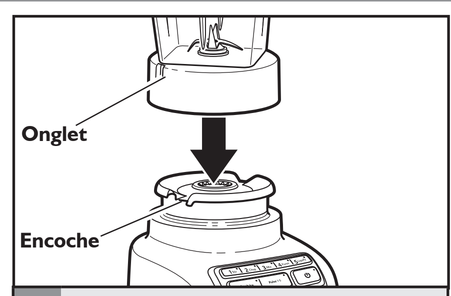
Français

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

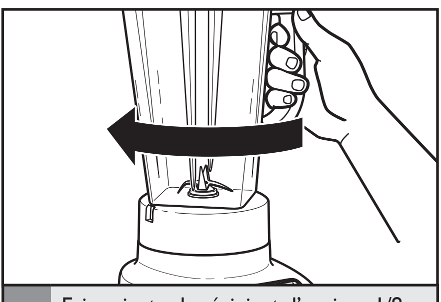
Préparation du mélangeur pour utilisation

Avant la première utilisation

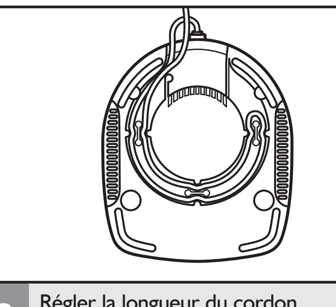
Avant d’utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide tiède, puis l’essuyer avec un autre chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux. Laver le récipient, le couvercle et la tasse à ingrédients dans une eau chaude et savonneuse (voir la section “Entretien et nettoyage”). Rincer et sécher les pièces.



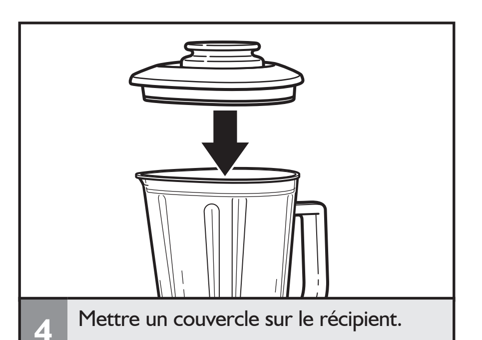
1 Aligner les onglets du récipient avec les encoches du socle. La poignée du mélangeur peut être montée sur le côté droit ou gauche du socle du mélangeur.



2 Faire pivoter le récipient d'environ 1/8 de tour dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



3 Régler la longueur du cordon d'alimentation du mélangeur.



4 Mettre un couvercle sur le récipient.

REMARQUE : À sa position correcte, le récipient repose complètement sur la base du mélangeur. Sinon, répéter les étapes 1 et 2.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

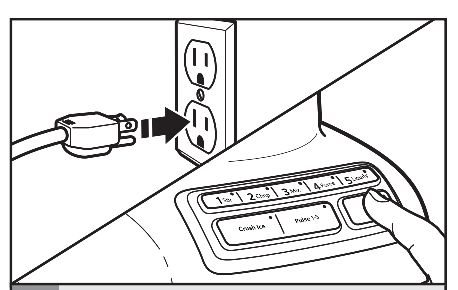
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

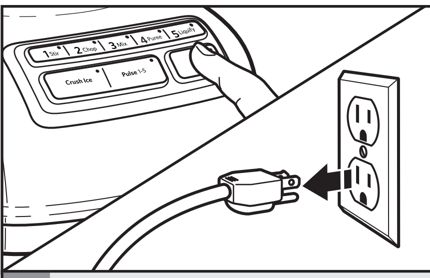
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



5 Avant d'utiliser le mélangeur, brancher l'appareil dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre et appuyer sur le bouton de mise sous tension. Le témoin lumineux de mise sous tension clignote lorsque l'appareil est prêt à être utiliser.



6 Avant de retirer le récipient du socle, toujours appuyer sur le bouton de mise sous tension pour éteindre les témoins clignotants puis débrancher le cordon d'alimentation.

Utilisation du mélangeur

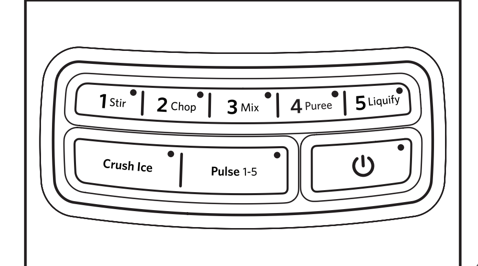
Avant utilisation

Pendant que le témoin lumineux de mise sous tension du mélangeur ou le témoin lumineux du mode PULSE (impulsions) clignote :

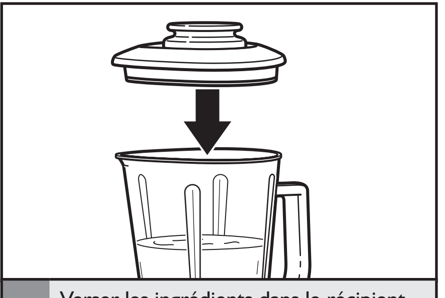
- Ne pas entraver le mouvement des lames.

- Ne pas retirer le couvercle du récipient.

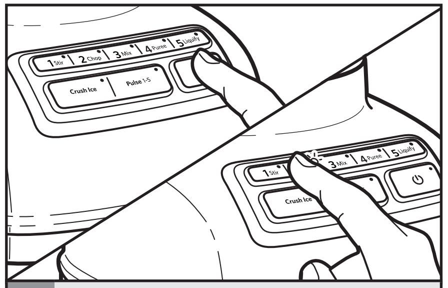
Avant de faire fonctionner le mélangeur, s'assurer que le récipient est bien verrouillé sur le socle du mélangeur.



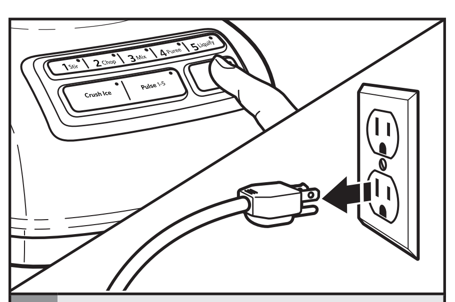
Le mélangeur comporte cinq vitesses : STIR (remuer), CHOP (hacher), MIX (mélanger), PUREE (réduire en purée) et LIQUIFY (liquéfier). Il comporte aussi les modes CRUSH ICE (concassage de la glace) et PULSE (impulsions).



1 Verser les ingrédients dans le récipient et bien fermer le couvercle.



2 Appuyer sur le bouton de mise sous tension. Le témoin lumineux de mise sous tension clignote lorsque l'appareil est prêt à être utiliser. Appuyer ensuite sur le bouton de vitesse souhaitée pour que l'appareil reste à cette vitesse. L'indicateur blanc situé à côté de la vitesse sélectionnée reste allumé. On peut modifier les réglages sans arrêter l'appareil en appuyant sur un autre bouton de vitesse.



3 Une fois terminé, appuyer sur le bouton de mise sous tension pour éteindre l'appareil. Débrancher le mélangeur avant de retirer le récipient.

REMARQUE : Le mélangeur fonctionne uniquement lorsqu'on appuie sur le bouton de MISE SOUS TENSION (la DEL de mise sous tension clignote) avant de sélectionner la vitesse souhaitée.

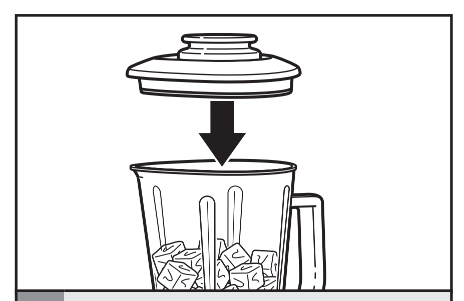
IMPORTANT : Lorsqu'on mélange des aliments ou liquides chauds, ne pas remplir le récipient jusqu'en haut et le faire fonctionner uniquement à la vitesse STIR (remuer). Retirer le couvercle central et placer un torchon sur le couvercle.

Concasser la glace

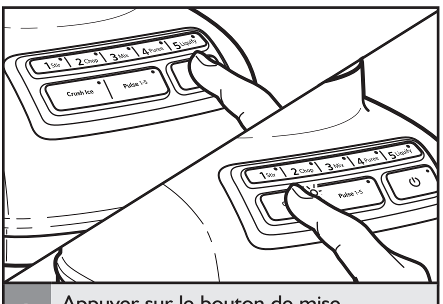
Le mélangeur comporte une caractéristique CRUSH ICE (concassage de la glace). Lorsque cette fonction est sélectionnée, le mélangeur fonctionne automatiquement par impulsions à intervalles réguliers et à vitesse optimale pendant 30 secondes pour le concassage de la glace ou d'autres ingrédients.



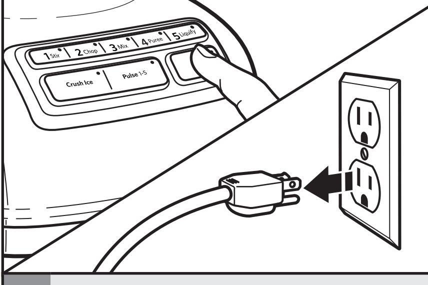
1 Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le récipient est correctement positionné et verrouillé sur le socle.



2 Verser les ingrédients dans le récipient et bien fermer le couvercle. On peut utiliser jusqu'à la moitié d'un bac à glaçons.



3 Appuyer sur le bouton de mise sous tension puis sur CRUSH ICE (concassage de la glace). Le témoin lumineux reste allumé.

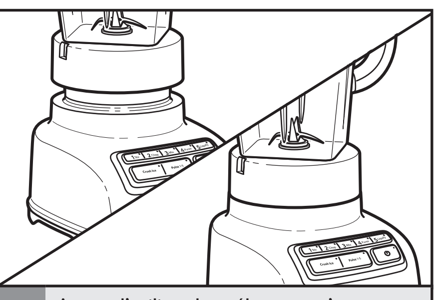


4 Lorsque la fonction de minuterie s'arrête, le mélangeur s'arrête. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour éteindre l'appareil. Débrancher le mélangeur avant de retirer le récipient.

ASTUCE : Concasser jusqu'à la moitié d'un bac à glaçons ou 6 à 7 glaçons de taille standard à la fois. Lorsque le mélangeur est éteint, il sera utile de remuer de temps en temps la préparation avec une spatule. La fonction Crush Ice (concassage de la glace) a été optimisée pour pouvoir broyer et concasser la glace sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients liquides.

Utilisation du mode PULSE (impulsions)

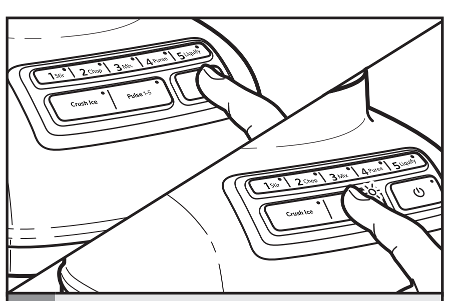
Le mélangeur comporte un mode PULSE (impulsions) qui permet de disposer d'une caractéristique “Mélange par impulsion à n'importe quelle vitesse”.



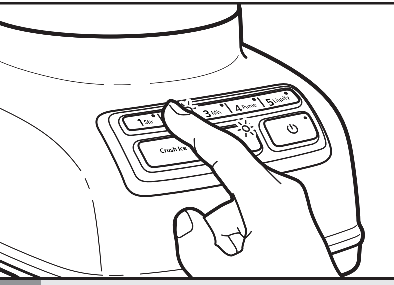
1 Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le récipient est correctement positionné sur le socle.

2 Verser les ingrédients dans le récipient et bien fermer le couvercle.

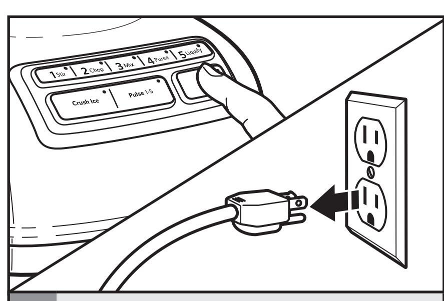
REMARQUE : Le mode PULSE (impulsions) ne fonctionne pas avec la caractéristique CRUSH ICE (concassage de la glace).



3 Appuyer sur le bouton de mise sous tension puis sur PULSE (impulsions). Le témoin lumineux situé au-dessus du bouton Pulse (impulsions) ainsi que ceux des cinq vitesses de l'appareil clignotent pour indiquer que les cinq vitesses sont au mode PULSE.



4 Appuyer sans relâcher sur le bouton de vitesse désiré pendant la durée souhaitée. Les témoins lumineux du bouton de vitesse et du mode PULSE (impulsions) restent allumés pendant le fonctionnement par impulsions. Lorsqu'on relâche le bouton Pulse (impulsions), l'opération de mélange cesse et le témoin Pulse (impulsions) recommence à clignoter. Pour mélanger de nouveau par impulsions à une autre vitesse, il suffit d'appuyer sans relâcher sur le bouton de vitesse souhaité.



5 Une fois terminé, appuyer sur le bouton de mise sous tension pour éteindre l'appareil. Débrancher le mélangeur avant de retirer le récipient.

Utilisation de la tasse à ingrédients du récipient de mélangeur et caractéristique de mélange Soft Start (démarrage en douceur)

- La tasse à ingrédients du récipient du mélangeur peut être utilisée pour mesurer et ajouter des ingrédients. Retirer la tasse et ajouter des ingrédients aux vitesses STIR (remuer), CHOP (hacher) ou MIX (mélanger). Lorsqu'on utilise le mélangeur à des vitesses supérieures et que le récipient est plein d'ingrédients chauds, arrêter le mélangeur et ajouter les ingrédients.
- Avec la fonction de mélange Soft Start (démarrage en douceur), le mélangeur démarre automatiquement à une vitesse inférieure pour diriger les ingrédients vers la lame et augmente rapidement jusqu'à la vitesse sélectionnée pour une performance optimale. La fonction de mélange Soft Start (démarrage en douceur) fonctionne uniquement lorsqu'une vitesse est sélectionnée et ne fonctionne pas avec le mode PULSE (impulsions) ou la fonction CRUSH ICE (concassage de la glace).

IMPORTANT : Pour mélanger des aliments ou liquides chauds, retirer la tasse à ingrédients centrale et placer un torchon sur le couvercle. Utiliser uniquement à la vitesse STIR (remuer). Ne pas utiliser la fonction PULSE (impulsions) avec la fonction CRUSH ICE (concassage de la glace) ou avec des liquides chauds.

Guide de contrôle de vitesse

Ingrédient	Vitesse
Boisson avec glaçons	Crush Ice, 5 Liquify
Gâteau au fromage	5 Liquify
Fruits hachés	Pulse, 2 Chop
Légumes hachés	Pulse, 2 Chop
Tartinade à base de fromage à la crème	1 Stir
Velouté	1 Stir
Glaçons concassés/en morceaux	Crush Ice
Trempette	1 Stir
Fruits frais hachés finement	Crush Ice
Légumes frais hachés finement	Crush Ice
Gélatine pour tartes/desserts	5 Liquify
Fruits hachés surgelés (décongeler légèrement jusqu'à ce qu'on puisse y introduire la pointe de la lame d'un couteau)	Crush Ice
Boisson glacée à base de yaourt	5 Liquify
Jus de fruit à base de concentré surgelé	1 Stir, 3 Mix
Boisson à base de fruits (très liquide)	Crush Ice, 5 Liquify
Boisson à base de fruits (épaisse)	Crush Ice, 1 Stir
Sauce à base de fruits	1 Stir
Fromage à pâte cuite râpé	5 Liquify
Sauce	3 Mix

Item	Vitesse
Boisson glacée à base de lait	Crush Ice, 5 Liquify
Mélange de viande pour garniture de sandwich	Pulse, 2 Chop
Mousse	5 Liquify
Gruau	4 Puree
Pâte à crêpes	3 Mix
Pesto	2 Chop
Fruits en purée/Aliments pour bébé	4 Puree
Viande en purée/Viande préparée pour bébé	4 Puree
Légumes en purée/Légumes préparés pour bébé	4 Puree
Vinaigrette pour salade	3 Mix
Garniture salée à base de chapelure	Pulse, 2 Chop
Boisson à base de sorbet	1 Stir, 5 Liquify
Fromage ricotta mou ou cottage	1 Stir, 3 Mix
Garniture Streusel	2 Chop
Garniture sucrée à base de chapelure	Pulse, 2 Chop
Garniture craquante sucrée	Pulse, 2 Chop
Sauce pour plat principal à base de légumes	1 Stir
Pâte à gaufres	3 Mix
Sauce Béchamel	1 Stir



CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Conseils rapides

- Lorsqu'on prépare une boisson avec des glaçons, commencer avec la fonction CRUSH ICE (glace concassée) et terminer avec la vitesse 5 LIQUIFY pour obtenir une texture plus onctueuse.
- De la glace fraîchement retirée du congélateur sera mieux concassée que de la glace partiellement fondue.
- Des glaçons de petite taille se hachent et se concassent plus vite que des gros.
- Pour des mixtures comprenant de nombreux ingrédients, démarrer le processus de mélange à la vitesse STIR (remuer) pour bien mélanger les ingrédients. Passer ensuite à une vitesse supérieure si désiré.
- Si désiré, retirer la tasse à ingrédients centrale du couvercle du récipient pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que le mélangeur fonctionne aux vitesses STIR (remuer), CHOP (hacher) ou MIX (mélanger).
- Arrêter le mélangeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utiliser une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients - uniquement lorsque le mélangeur est arrêté. Ne jamais utiliser d'ustensile (y compris de spatules) dans le récipient pendant que le moteur tourne.
- Si possible, faire refroidir les aliments chauds avant de les mélanger. Commencer à mélanger les aliments tièdes à la vitesse STIR (remuer). Si nécessaire, passer à des vitesses supérieures (une à la fois).
- Lorsqu'on mélange des aliments ou liquides chauds, ne pas remplir le récipient du mélangeur jusqu'en haut. Fermer le couvercle, retirer la tasse à ingrédients centrale et placer un torchon sur le couvercle. Utiliser uniquement à la vitesse STIR (remuer). Ne pas mettre la main nue sur le couvercle du récipient lorsqu'on mélange des aliments ou liquides chauds.

Comment faire pour...

Dissoudre la gélatine aromatisée : Verser l'eau bouillante dans le récipient et ajouter la gélatine. Retirer la tasse à ingrédients centrale et placer un torchon sur le couvercle. Mélanger à la vitesse STIR (remuer) jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, pendant environ 10 à 30 secondes. Ajouter le reste des ingrédients.

Préparer des biscuits, des craquelins ou de la chapelure : Couper les biscuits, les craquelins ou le pain en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Les placer dans le récipient. Au mode Pulse (impulsions), fermer avec le couvercle et mélanger à la vitesse CHOP (hacher), en mélangeant par impulsions à quelques reprises (pendant environ 3 secondes à chaque fois) jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée.

Préparer une chapelure plus fine pour les tartes et desserts avec pâte à tarte : Couper les biscuits, les craquelins ou le pain en morceaux d'environ 4 cm de diamètre et les placer dans le récipient. Au mode Pulse (impulsions), fermer avec le couvercle et mélanger à la vitesse LIQUIFY (liquéfier), en mélangeant par impulsions à quelques reprises jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée – pendant 20 à 30 secondes.

Hacher les fruits et légumes : Placer 2 tasses (475 mL) de morceaux de fruits ou de légumes dans le récipient. Au mode Pulse (impulsions), fermer avec le couvercle et mélanger à la vitesse STIR (remuer), en mélangeant par impulsions à quelques reprises (pendant environ 2 à 3 secondes à chaque fois) jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée..

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Réduire les fruits en purée : Placer 2 tasses (475 mL) de morceaux de fruits en conserve ou de fruits cuits dans le récipient. Ajouter 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 mL) de jus de fruits ou d'eau par tasse (240 mL) de fruits. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse PUREE (réduire en purée) pendant environ 5 à 10 secondes.

Réduire les légumes en purée : Placer 2 tasses (475 mL) de légumes en conserve ou de légumes cuits dans le récipient. Ajouter 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 mL) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 mL) de légumes. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse PUREE (réduire en purée) pendant environ 10 à 20 secondes.

Réduire les viandes en purée : Placer la viande tendre cuite en dés dans le récipient. Ajouter 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 mL) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 mL) de viande. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse STIR (remuer) pendant 10 secondes. Arrêter le mélangeur et racler les parois du récipient. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse PUREE (réduire en purée) pendant environ 10 à 20 secondes de plus.

Retirer les grumeaux de la sauce : Si la sauce commence à faire des grumeaux, la placer dans le récipient. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse MIX (mélanger) pendant environ 5 à 10 secondes jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse.

Lier la farine et un liquide pour épaissir : Placer la farine et le liquide dans le récipient. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse STIR (remuer) pendant environ 5 à 10 secondes jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Préparer la sauce Béchamel : Placer le lait, la farine et le sel (si désiré) dans le récipient. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse STIR (remuer) jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement mélangée - pendant environ 5 à 10 secondes. Verser ensuite dans une casserole et suivre la procédure habituelle pour la cuisson.

Préparer des smoothies : Placer d'abord les liquides et ingrédients surgelés dans le récipient puis ajouter le reste des ingrédients par dessus. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse CRUSH ICE (concassage des glaçons) pendant 10 à 15 secondes puis à la vitesse LIQUIFY (liquéfier) pendant 10 à 15 secondes si désiré.

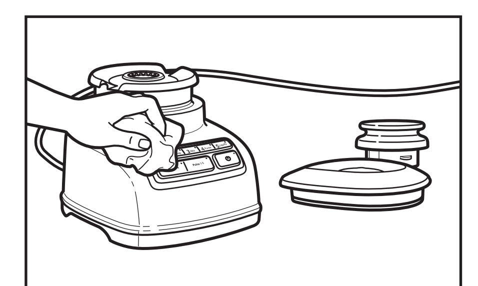
Préparer la pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange en sachet : Placer le mélange en sachet et les autres ingrédients dans le récipient. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse MIX (mélanger) jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement mélangée - pendant environ 10 à 20 secondes. Arrêter le mélangeur et racler les parois du récipient selon le besoin.

Raper le fromage : Couper du fromage très froid en dés de 1,5 cm. Placer ½ tasse (120 mL) maximum de fromage dans le récipient. Fermer le couvercle et mélanger à la vitesse LIQUIFY (liquéfier) pendant environ 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte cuite comme le parmesan, amener le fromage à température ambiante puis mélanger à la vitesse LIQUIFY (liquéfier) pendant 10 à 15 secondes.

Nettoyage du mélangeur

Le récipient du mélangeur est facilement nettoyable – on peut le laisser sur son socle ou le retirer.

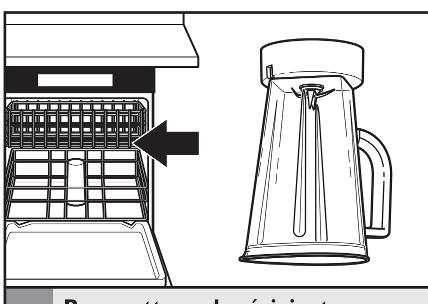
- Nettoyer soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.
- Ne pas immerger le socle ou le cordon du mélangeur dans l'eau.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.



1 **Pour nettoyer le socle du mélangeur, le clavier de commande tactile, le cordon, les couvercles et la tasse à ingrédients :** Nettoyer avec un chiffon tiède et humide, essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.



2 **Pour nettoyer le récipient sur son socle :** Tout en laissant le récipient sur son socle, remplir le récipient à moitié d'eau tiède (pas chaude) et ajouter 1 ou 2 gouttes de détergent à vaisselle. Mettre le couvercle sur le mélangeur, appuyer sur le réglage de vitesse STIR (remuer) et faire fonctionner le mélangeur pendant 5 à 10 secondes. Retirer le récipient et le rincer à l'eau tiède.

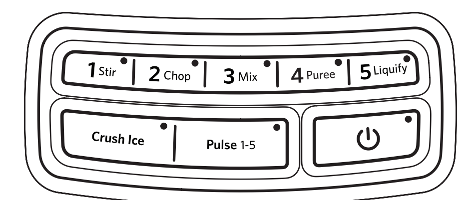


3 **Pour nettoyer le récipient individuellement :** Laver le récipient au lave-vaisselle, dans les paniers supérieur ou inférieur et placé à l'envers. On peut aussi le laver à l'eau savonneuse, le rincer et le sécher..

IMPORTANT : Laver le couvercle et la tasse à ingrédients pour de meilleurs résultats.

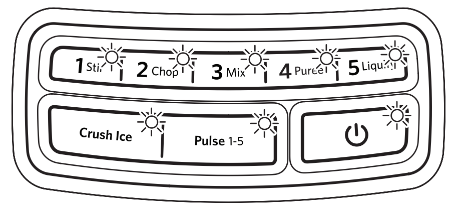
IMPORTANT : Le mélangeur ne fonctionne pas, sauf si l'on appuie d'abord sur le bouton de mise sous tension.

Le mélangeur ne fonctionne pas lorsqu'on sélectionne un réglage



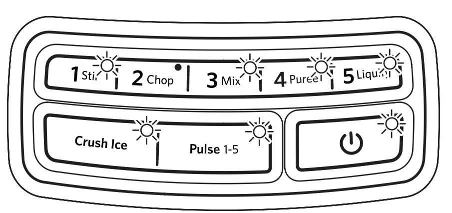
Aucun témoin lumineux n'est allumé.

Vérifier que le mélangeur est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Si c'est le cas, appuyer sur le bouton de mise sous tension puis débrancher le mélangeur. Le rebrancher dans la même prise et appuyer sur le bouton de mise sous tension. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, inspecter le fusible ou coupe-circuit du circuit électrique auquel le mélangeur est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.



Tous les témoins lumineux clignotent en même temps.

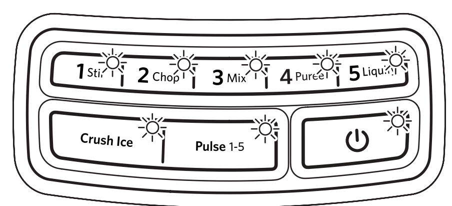
Si le mélangeur est branché mais que rien ne se passe lorsqu'on appuie sur le bouton de mise sous tension et que tous les témoins lumineux clignotent, cela peut signifier que le rotor du moteur est verrouillé. Appuyer sur le bouton de mise sous tension puis débrancher le mélangeur. Le rebrancher dans la même prise, appuyer sur le bouton de mise sous tension et sélectionner la vitesse souhaitée.



Un témoin lumineux clignote en alternance.

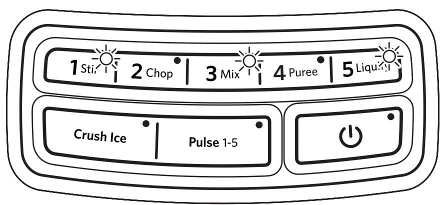
Si le mélangeur est branché mais qu'il ne démarre pas et qu'un témoin lumineux clignote en alternance avec d'autres témoins lumineux, cela peut signifier que l'une des touches du mélangeur est coincée. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour arrêter le mélangeur puis le débrancher. Rebrancher le mélangeur et appuyer sur le bouton de mise sous tension pour réinitialiser la touche coincée.

Le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange



Tous les témoins lumineux clignotent en même temps.

Le mélangeur est peut-être surchargé. Lorsque le mélangeur est surchargé (si l'on mélange des ingrédients épais), il s'éteint automatiquement pour éviter d'endommager le moteur. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour réinitialiser le mélangeur puis débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le récipient du socle et diviser le contenu en quantités plus petites. Si l'on ajoute du liquide dans le récipient, cela allège la charge pour le mélangeur.



Tous les témoins lumineux clignotent en alternance.

Le mélangeur est peut-être grippé. Si le mélangeur est grippé, il cesse de fonctionner pour éviter d'endommager le moteur. Appuyer sur le bouton de mise sous tension pour réinitialiser le mélangeur puis débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le récipient du socle et écraser ou retirer les particules alimentaires fixées aux lames du fond du récipient à l'aide d'un grattoir.

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème en suivant les étapes indiquées dans cette section, contacter un centre de dépannage agréé (voir la section "Dépannage et garantie").

Garantie et dépannage du batteur à main KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du mélangeur lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Un remplacement satisfaction totale du mélangeur.. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le mélangeur. est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur à main à un centre de réparation agréé. **D.** Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le mélangeur. utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS
LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le mélangeur d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid® que si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le mélangeur par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité. Si le mélangeur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**, du lundi au samedi.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le batteur à main a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID®

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que se adjunta.





Únase a nosotros en la cocina, visite **www.kitchenaid.com.**
Escanee con su aparato móvil para ver recetas, consejos y demás.

ÍNDICE

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra en el cual se muestra la fecha de compra de su licuadora. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la licuadora, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, o bien regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo ______________________________

Número de serie ______________________________

Fecha de compra ______________________________

Nombre de la tienda ______________________________



Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchúfela del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice la licuadora con algún cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No la use a la intemperie.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.



9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse una espátula raspadora, pero se debe utilizar sólo cuando la licuadora no esté funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
12. KitchenAid no recomienda el uso de accesorios, incluidas las botellas para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
13. Cuando licúe líquidos calientes, quite el centro de la cubierta de dos partes.
14. La luz que destella indica que está lista para ser usada; evite entrar en contacto con las cuchillas o piezas en movimiento.
15. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos





Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltaje: 120 Voltios, CA solamente

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: si el enchufe no encaja en el contacto, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios

Tapa con tapa para ingredientes

Jarra sin BPA

Cuchilla de acero inoxidable

Botones de selección de velocidad

Botón de control Clean Touch

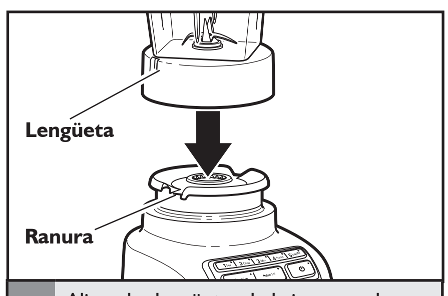
Base de metal fundido

CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA

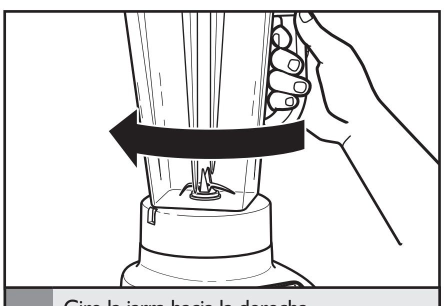
Preparación de la licuadora para el uso

Antes del primer uso

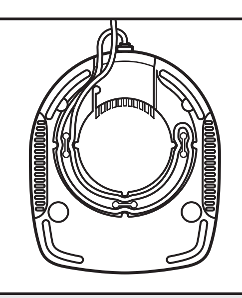
Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de ésta con un paño humedecido con agua tibia; luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y la tapa para ingredientes en agua tibia jabonosa (consulte la sección “Cuidado y limpieza”). Enjuague las partes y séquelas.



1 Alinee las lengüetas de la jarra con las ranuras de la base. El mango de la jarra puede estar ubicado en el lado derecho o izquierdo de la base de la licuadora.



2 Gire la jarra hacia la derecha, aproximadamente 1/8 de giro hasta que la jarra encaje con un chasquido en su lugar.



3 Regule el largo del cable de suministro eléctrico de la licuadora.



4 Coloque la tapa en la jarra.

NOTA: À cuando la jarra se coloca apropiadamente, ésta estará completamente apoyada sobre la base de la licuadora. De lo contrario, repita los pasos 1 y 2.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

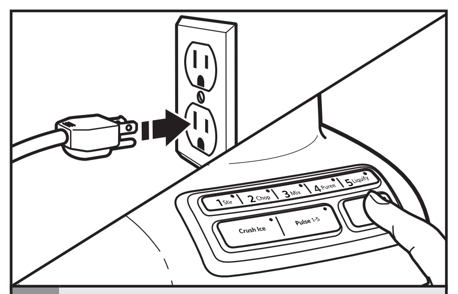
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

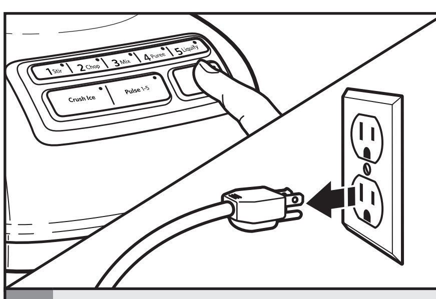
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



5 Antes de usar la licuadora, enchúfela en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra y presione POWER (Encendido). La luz indicadora Power (Encendido) se encenderá cuando esté lista.



6 Antes de retirar la jarra de la base, presione siempre POWER (Encendido) para detener las luces que destellan y desenchufe el cable de suministro de energía.

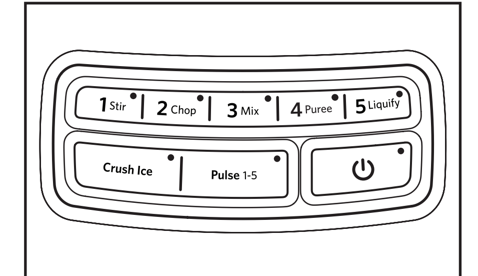
Uso de la licuadora

Antes del uso

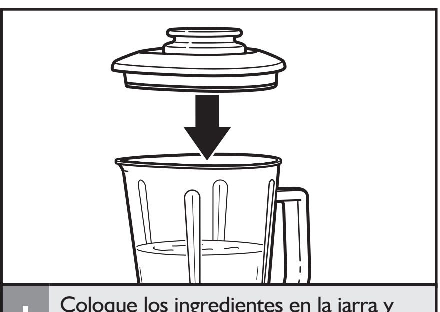
Mientras que la luz indicadora Power (Encendido) de la licuadora o la luz indicadora del modo PULSE (Pulsar) esté destellando:

- No interfiera con el movimiento de la cuchilla.
- No quite la tapa de la jarra

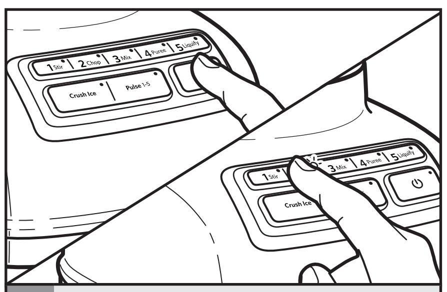
Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté bien asegurada sobre la base de la licuadora.



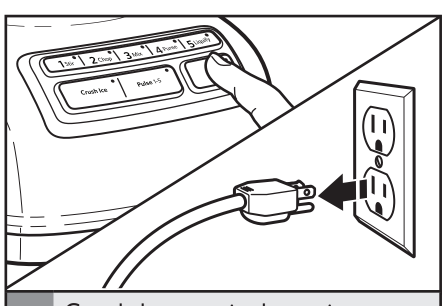
La licuadora tiene cinco velocidades: STIR (Revolver), CHOP (Picar), MIX (Mezclar), PUREE (Hacer puré) y LIQUIFY (Licuar). Además, también incluye los modos CRUSH ICE (Triturar hielo) y PULSE (Pulsar).



1 Coloque los ingredientes en la jarra y coloque la tapa con firmeza.



2 Presione POWER (Encendido). La luz indicadora Power (Encendido) se encenderá cuando esté lista. Luego, presione el botón de la velocidad deseada para un funcionamiento continuo a esa velocidad. La luz indicadora blanca al lado de la velocidad seleccionada permanecerá encendida. Puede cambiar los ajustes sin detener la unidad presionando el botón de otra velocidad.



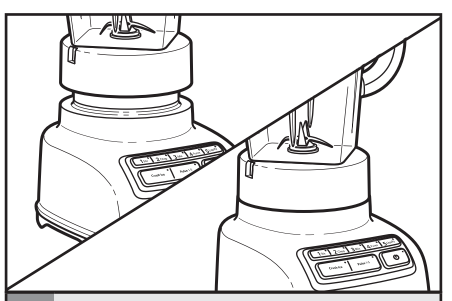
3 Cuando haya terminado, presione POWER (Encendido) para apagar el aparato. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra.

NOTA: la licuadora sólo funcionará al presionar el botón POWER (Encendido) (se encenderá la luz LED de Power [Encendido]) antes de seleccionar la velocidad deseada.

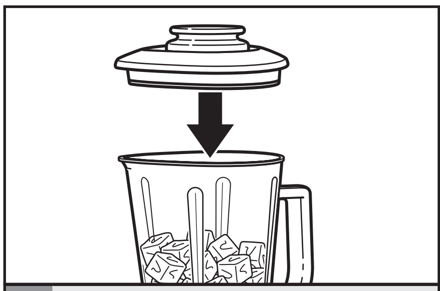
IMPORTANTE: si va a licuar alimentos o líquidos calientes, no llene la jarra completamente y use la licuadora solamente en la velocidad STIR (Revolver). Retire la tapa central y coloque una toalla sobre la tapa de la licuadora.

Triturar hielo

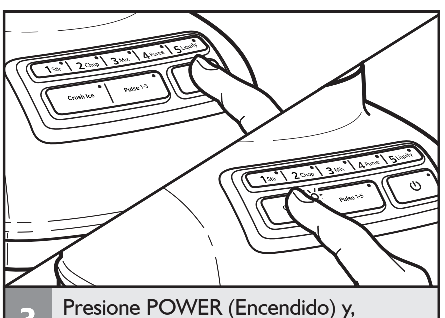
Su licuadora cuenta con la función CRUSH ICE (Triturar hielo). Cuando ésta se selecciona, la licuadora automáticamente se activará en pulsos alternadamente durante 30 segundos, a la velocidad óptima para triturar hielo u otros ingredientes.



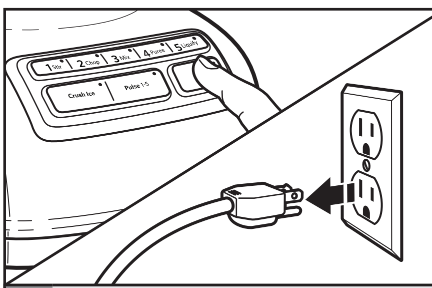
1 Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada apropiadamente y encaje sobre la base.



2 Coloque los ingredientes en la jarra y coloque la tapa con firmeza. Use hasta 1/2 bandeja de hielo en cubos.



3 Presione POWER (Encendido) y, luego, presione CRUSH ICE (Triturar hielo). La luz indicadora permanecerá encendida.



4 Cuando la función programada haya finalizado, la licuadora se detendrá. Presione POWER (Encendido) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra.

CONSEJO: procese hasta 1/2 bandeja de cubos de hielo estándar o 6 a 7 cubitos de hielo al mismo tiempo. Revolver ocasionalmente con una espátula será útil cuando la licuadora esté en posición off (apagado). La función Crush Ice (Triturar hielo) ha sido optimizada para triturar y picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

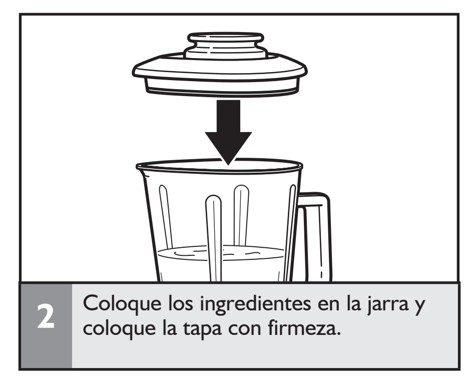
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso del modo PULSE (Pulsar)

La licuadora presenta un modo PULSE (Pulsar), que permite la característica de “pulsar a cualquier velocidad”.

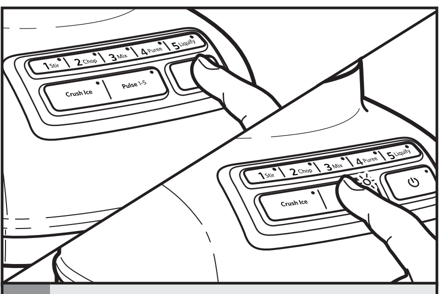


1 Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada apropiadamente sobre la base.

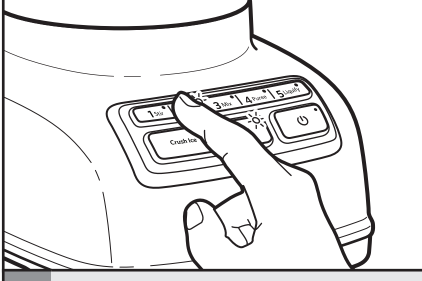


2 Coloque los ingredientes en la jarra y coloque la tapa con firmeza.

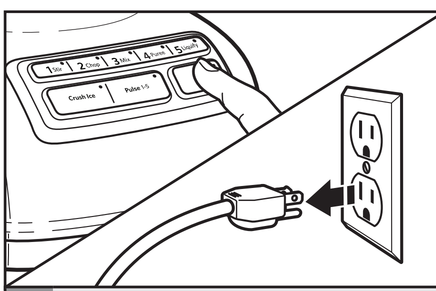
NOTA: El modo de PULSE (Pulso) no funcionará con la característica de TRITURAR HIELO.



3 Presione POWER (Encendido) y, luego, presione PULSE (Pulsar). Las luces indicadoras encima del botón Pulse (Pulsar) y las cinco velocidades destellarán para indicar que las cinco velocidades se encuentran en modo PULSE (Pulsar).



4 Presione y sostenga el botón de velocidad durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y del modo PULSE (Pulsar) permanecerán encendidos cuando pulse. El licuado se detendrá cuando suelte el botón Pulse (Pulsar) y el indicador Pulse (Pulsar) volverá a destellar. Para volver a pulsar a otra velocidad, simplemente presione y mantenga presionado el botón de la velocidad deseada.



5 Cuando haya terminado, presione POWER (Encendido) para apagar el aparato. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra.

Uso de la tapa para ingredientes de la jarra de la licuadora y la característica de licuado Soft Start

- La tapa para ingredientes de la licuadora se puede usar para medir y agregar ingredientes. Retire la tapa y agregue los ingredientes a la velocidad de STIR (Revolver), CHOP (Picar) o MIX (Mezclar). Cuando use la licuadora a velocidades más altas, con la jarra llena o con ingredientes calientes, detenga la licuadora y luego agregue los ingredientes.
- La característica de licuado Soft Start pone en marcha la licuadora automáticamente a una velocidad más baja para acercar los ingredientes a las cuchillas. Luego, aumenta rápidamente hasta la velocidad seleccionada para proveer un desempeño óptimo. La característica de licuado Soft Start funciona únicamente cuando se selecciona una velocidad y no funciona con el modo PULSE (Pulsar) o la función CRUSH ICE (Triturar hielo).

IMPORTANTE: si va a licuar alimentos o líquidos calientes, retire la tapa central para ingredientes y coloque una toalla sobre la tapa. Use la licuadora solamente en la velocidad de REVOLVER. No utilice el modo PULSE (Pulsar) junto con la función CRUSH ICE (Triturar hielo) o con líquidos calientes.

Guía para el control de velocidad

Artículo	Velocidad
Bebida helada licuada	Crush Ice, 5 Liquify
Tarta de queso	5 Liquify
Frutas picadas	Pulse, 2 Chop
Vegetales picados	Pulse, 2 Chop
Comida para untar a base de queso crema	1 Stir
Sopa cremosa	1 Stir
Hielo triturado/picado	Crush Ice
Salsa para acompañar	1 Stir
Frutas frescas finamente picadas	Crush Ice
Vegetales frescos finamente picados	Crush Ice
Gelatina ligera para pais/postres	5 Liquify
Fruta picada congelada (descongélela un poco, hasta que pueda introducir la punta de un cuchillo)	Crush Ice
Bebida a base de yogurt congelado	5 Liquify
Jugo de frutas de concentrado congelado	1 Stir, 3 Mix
Bebida a base de frutas (liviana)	Crush Ice, 5 Liquify
Bebida a base de frutas (espesa)	Crush Ice, 1 Stir
Salsa a base de frutas	1 Stir
Queso duro rallado	5 Liquify

Artículo	Velocidad
Salsa de carne	3 Mix
Bebida helada a base de leche	Crush Ice, 5 Liquify
Relleno para sándwich de ensalada con carne	Pulse, 2 Chop
Mousse	5 Liquify
Avena	4 Puree
Masa para panqueque	3 Mix
Pesto	2 Chop
Puré de frutas/Comida para bebé	4 Puree
Puré de carne/Comida para bebé de carne	4 Puree
Puré de vegetales/Comida para bebé de vegetales	4 Puree
Aderezo para ensalada	3 Mix
Sabrosa cobertura de migas	Pulse, 2 Chop
Bebida a base de sorbete	1 Stir, 5 Liquify
Queso ricota o requesón suave	1 Stir, 3 Mix
Cobertura de streusel	2 Chop
Cobertura dulce de migas	Pulse, 2 Chop
Cobertura dulce crujiente	Pulse, 2 Chop
Salsa para plato principal a base de vegetales	1 Stir
Masa para wafles	3 Mix
Salsa blanca	1 Stir

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Consejos rápidos

- Si va a preparar bebidas con hielo, comience con la función CRUSH ICE (Triturar hielo) y, luego, finalice con la velocidad 5 LIQUIFY (Licuar) para hacer una mezcla más suave.
- El hielo del congelador se triturará mejor que el hielo parcialmente derretido para nieve.
- Los cubos de hielo más pequeños se pueden partir o picar más rápido que los grandes.
- Para las mezclas con numerosos ingredientes, comience el proceso de mezcla a la velocidad STIR (Revolver) para combinar bien los ingredientes. Luego comience a aumentar la velocidad según lo desee.
- Si lo desea, retire la tapa para ingredientes central de la tapa de la jarra para agregar líquidos o cubos de hielo mientras la licuadora esté funcionando en la velocidad STIR (Revolver), CHOP (Picar) o MIX (Mezclar).
- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Use una espátula de goma para mezclar los ingredientes únicamente cuando la licuadora esté apagada. Nunca use un utensilio, incluso espátulas, en la jarra mientras esté funcionando el motor.
- Enfríe los alimentos calientes antes de licuar si es posible. Comience a licuar los alimentos tibios en la velocidad REVOLVER. Comience a aumentar la velocidad, de a una a la vez, si fuera necesario.
- Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, no llene la jarra de la licuadora hasta arriba. Asegure la tapa, quite la tapa central para ingredientes y coloque una toalla sobre la tapa. Use la licuadora solamente en la velocidad de REVOLVER. No coloque la mano desnuda sobre la tapa de la licuadora cuando esté procesando alimentos o líquidos calientes.

Cómo…

Disolver la gelatina con sabor: vierta agua hirviendo en la jarra y agregue la gelatina. Retire la tapa central para ingredientes y coloque una toalla sobre la tapa. Licúe en posición STIR (Revolver) hasta disolver la gelatina, durante aproximadamente 10 a 30 segundos. Agregue los demás ingredientes.

Preparar galletas, galletas saladas o migas de pan: parta las galletas, las galletas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Coloque las galletas en la jarra. En el modo PULSE (Pulso), cubra la jarra y licúe en CHOP (Picar), con algunas pulsaciones, de aproximadamente 3 segundos cada una, hasta lograr la consistencia deseada.

Preparar migas más finas para cortezas de pais y postres: parta las galletas, las galletas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro y colóquelas en la jarra. En el modo PULSE (Pulso), cubra la jarra y licúe en LIQUIFY (Licuar), con algunas pulsaciones, hasta lograr la consistencia deseada, de 20 a 30 segundos.

Cómo picar frutas y vegetales: coloque 2 tazas (475 ml) de trozos de frutas o vegetales en la jarra. En el modo PULSE (Pulso), cubra la jarra y licúe en STIR (Revolver), con algunas pulsaciones, de aproximadamente 2 a 3 segundos cada una, hasta lograr la consistencia deseada.

Preparar puré de frutas: coloque 2 tazas (475 ml) de frutas enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de jugo de frutas o agua por taza (240 ml) de fruta. Cubra la licuadora y licúe en HACER PURÉ de 5 a 10 segundos aproximadamente.

Hacer puré de vegetales: coloque 2 tazas (475 ml) de vegetales enlatados o cocidos en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de caldo, agua o leche por taza (240 ml) de vegetales. Cubra la licuadora y licúe en PUREE (Hacer puré) de 10 a 20 segundos aproximadamente.



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Hacer puré de carne: coloque la carne tierna, cocida y cortada en cuadros en la jarra. Agregue de 3 a 4 cucharadas (45 a 60 ml) de caldo, agua o leche por taza (240 ml) de carne. Cubra la licuadora y licúe en STIR (Revolver) por 10 segundos. Detenga la licuadora y raspe los lados de la jarra. Cubra la licuadora y licúe en PUREE (Hacer puré) de 10 a 20 segundos más.

Deshacer los grumos de la salsa de carne: Si se hacen grumos en la salsa o la salsa de carne, colóquela en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MIX (Mezclar) hasta que esté suave, aproximadamente 5 a 10 segundos.

Combinar harina y líquidos para espesar: coloque la harina y el líquido en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en STIR (Revolver) hasta que esté suave, aproximadamente 5 a 10 segundos.

Preparar salsa blanca: coloque la leche, la harina y sal, si lo desea, en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en STIR (Revolver) hasta que esté bien mezclado, aproximadamente 5 a 10 segundos. Vierta en la cacerola y cocine como de costumbre.

Preparar licuados: en primer lugar, coloque los líquidos y los ingredientes congelados en la jarra y, luego, agregue los demás ingredientes arriba. Cubra la licuadora y licúe en la posición CRUSH ICE (Triturar hielo) durante 10 a 15 segundos y, luego, en la posición LIQUIFY (Licuar) durante 10 a 15 segundos, según lo desee.

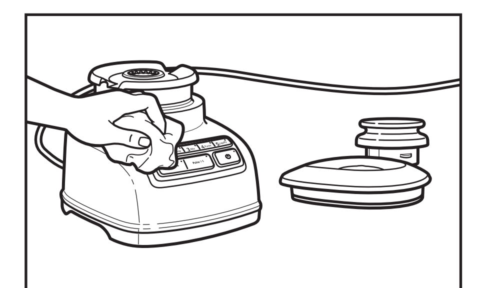
Preparar masa para panqueques o wafles de una mezcla: coloque la mezcla y los otros ingredientes en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MIX (Mezclar) hasta que esté bien mezclado, de 10 a 20 segundos. Detenga la licuadora y raspe los lados de la jarra en la medida que sea necesario.

Rallar queso: corte el queso bien frío en cubos de 1,5 cm. Coloque hasta 1/2 taza (120 ml) de queso en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en LIQUIFY (Licuar) aproximadamente 5 a 10 segundos. Para los quesos firmes como parmesano, espere a que estén a temperatura ambiente y luego licúe en LIQUIFY (Licuar) de 10 a 15 segundos.

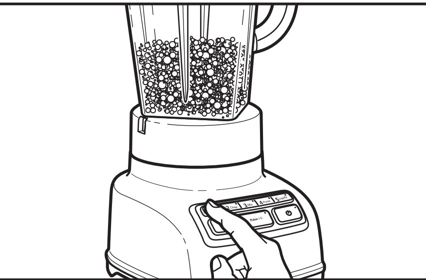
Limpieza de la licuadora

La jarra de la licuadora se puede limpiar fácilmente mientras está colocada en la base o en forma individual.

- Limpie la licuadora a fondo después de cada uso.
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
- No use limpiadores ni estropajos abrasivos.



1 **Para limpiar la base de la licuadora, el botón Clean Touch, el cable, las tapas y la tapa para ingredientes:** limpie con un paño tibio y húmedo seguido por un paño húmedo. Seque con un paño suave.



2 **Para limpiar la jarra mientras aún está colocada en la base:** mantenga la jarra en la base de la licuadora, llene la jarra a la mitad con agua tibia (no caliente), luego agregue 1 o 2 gotas de limpiador para vajilla. Coloque la tapa en la jarra, presione el ajuste de velocidad de STIR (Revolver) y ponga a funcionar la licuadora de 5 a 10 segundos. Retire la jarra y enjuague con agua tibia.

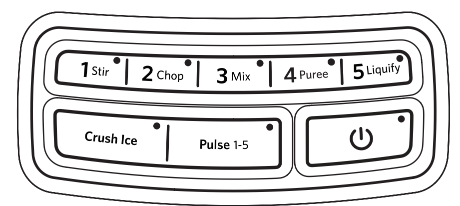


3 **Para limpiar la jarra en forma individual:** lave la jarra en el lavavajillas en la canasta superior o inferior, dada vuelta. O lávela a mano con agua jabonosa, enjuague y séquela.

IMPORTANTE: para obtener mejores resultados, lave la tapa y la tapa para ingredientes a mano.

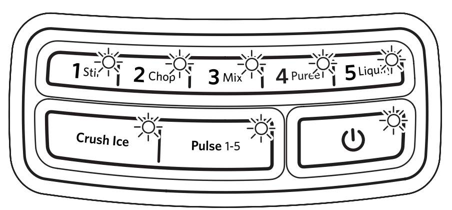
IMPORTANTE: la licuadora no funcionará a ninguna velocidad si no se presiona primero el botón POWER (Encendido).

La licuadora no funciona cuando se selecciona un ajuste



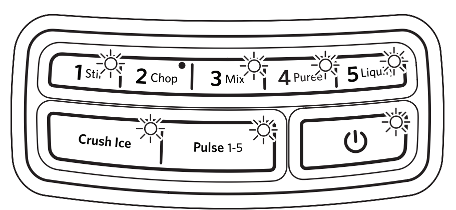
Ninguna luz indicadora está encendida.

Revise que la licuadora se haya enchufado en un contacto de conexión a tierra de 3 terminales. Si está enchufada, presione POWER (Encendido), luego desenchufe la licuadora. Enchúfela nuevamente en el mismo contacto y presione POWER (Encendido). Si la licuadora aun no funciona, revise el fusible o el cortacircuitos en el circuito eléctrico en el cual está conectada la licuadora y asegúrese de que esté cerrado.



Todas las luces indicadoras están destellando al mismo tiempo.

Si la licuadora está enchufada, pero no responde al presionar el botón POWER (Encendido) y todas las luces indicadoras están destellando, es posible que el rotor del motor esté bloqueado. Presione POWER (Encendido) y, luego, desenchufe la licuadora. Enchúfela nuevamente y, luego, presione POWER (Encendido) y seleccione la velocidad deseada.

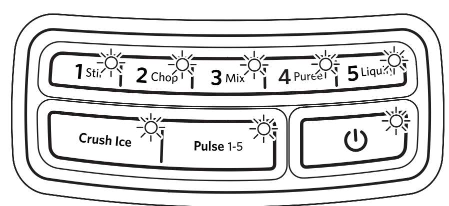


Una de las luces indicadores está destellando de manera alternada.

Si la licuadora está enchufada, pero no funciona y una luz destella en forma alternada de las demás luces indicadoras, es posible que la licuadora tenga una tecla atascada. Presione POWER (Encendido) para apagar la licuadora y, luego, desenchúfela. Enchúfela nuevamente y presione POWER (Encendido) para volver a encenderla y restaurar la tecla atascada.

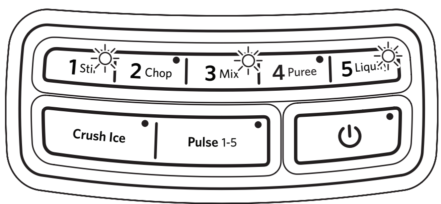
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La licuadora se detiene al estar funcionando



Todas las luces indicadoras están destellando al mismo tiempo.

La licuadora puede estar sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga cuando mezcla ingredientes pesados, ésta se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione POWER (Encendido) para reajustar la licuadora y desenchufar el cable de suministro eléctrico. Retire el ensamblaje de la jarra de la base y divida el contenido en tandas más pequeñas. También se puede reducir la tanda en la licuadora agregando líquido.



Todas las luces indicadoras están destellando de manera alternada.

La licuadora puede estar atascada. Si está atascada, la licuadora se detendrá para evitar que se dañe el motor. Presione POWER (Encendido) para reajustar la licuadora y desenchufar el cable de suministro eléctrico. Retire el ensamblaje de la jarra de la base y, con un raspador, libere las cuchillas separando/partiendo o sacando el contenido del fondo de la jarra.

Si el problema no puede resolverse siguiendo los pasos provistos en esta sección, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado (consulte la sección “Servicio y garantía”).

Garantía de la batidora manual KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las licuadoras usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades para su licuadora. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su licuadora se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la licuadora a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para licuadoras operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.



Garantía de reemplazo sin dificultades - En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la licuadora presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su licuadora original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-541-6390, de lunes a sábado. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si la licuadora presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su licuadora con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad. Si su licuadora fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-807-6777, de lunes a sábado.

Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al 1-800-541-6390 o escriba a:

Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la batidora manual para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7





W10514184A 03/13